بسم الله الرحمن الرحيم

4

بيت حواء المصور

للحلويات




محتويات الكتاب

1. كيكة الأوريو

مطبخ العضوة : مشتاقة للخير



المقادير والطريقة

اول شيئ تجيبون الصحن الخاص للكيك الي هو القالب
بعدين نجيب كيك بنكهة الكاكاو بكيفكم شغل بيت او جاهزه ونقطعه لشرايح بعدين تصفينها باالقالب
يكون عندكم 3 ظروف دريم ويب ، 4علب قشطه كاكاو ذايب يعني سايل الطبق الثالث عبارة عن علبتين قشطه وضرف دريم ويب وبسكوت اوريونخلط علبتين قشطه مع ظرفين دريم ويب
ونكسر الاوريو لارباع نصب الكاكاو الذايب فوقه ومنصب الخليط فوق الكيك المرصوص
وندخله باالثلاجه الين نسوي الطبق الثالث ،الطبق الثالث عبارة عن علبتين قشطه
وضرف دريم ويب نصب الخلطه الثالثه فوق الخلطه الثانيه ، ولازم تكون الخلطه الثانيه متماسكه ، ندخله باالثلاجه الين تتماسك الطقه الاولى باالطبقه الثانيه باالثالثه
يوضع في صحن التقديم ونشيل عنه القالب، ونزينه بحبات الاوريو ، ونزينه باالكاكاو السايل من فوق وبالهناء والعافيه.



2. تورتة الفواكه

مطبخ العضوة : Soso22



المقادير والطريقة

4بيض،ثلاثة ارباع ك زيت،كوب لبن زبادي،1/2 1 ك سكر،2 دقيق 2 م0ص باكينج باودر،ذرة فانيلا اناناس،وعلبة فواكه

للزينة ..كريمة جاهزه،علبة،فستق حلبي مطحون





3. بسكوت بالقصدير

مطبخ العضوة : أم نونا





المقادير والطريقة

علبيتين قشطه ، 3الى 4 ملاعق حليب بودره ،4 او 5 ملاعق سكر على حسب ذوقك وحبك للحلى, كاكاو بودره المرانا ماكان عندي الاشوي علشان كذا ماخذ لون مرره ممكن شوي حليب نستله المركز,

ملعقه زبده وممكن بلاشي ، وتكسري بسكوت وتحطينه فوقه وتقلبينه وتصبين الخليط على القصدير بس حاولي يكون اخف من حقي يلف بالقصدير وتحطيه بالفريزر لمدة 3 ساعات وتقدميه.



4. كرات الشوكولاته

مطبخ العضوة : Soso22



المقادير والطريقة

بسكويت ماري (بيتي بير)شوكولاته بودره كادبوري جوز هند،لوح شوكولاته جاهز،قشطه علبه،حليب مكثف علبه،ملعقة زيت قلي يفتت البسكويت بالحجم الذي تريده.
تخلط جميع المقادير مع بعض جيدا وتضاف على البسكويت ويحرك جيدا
توضع في الثلاجه لمدة 40 دقيقه حتى تتماسك
تسيح الشوكولاته على بخار الماء وتوضع معها ملعقة زيت قلي
تكور حبات الشوكلاته وتوضع في الشوكولاته وتوضع على ورق الزبد لكي تجمد
وبعدها توضع الحبات في الثلاجه لمدة نصف ساعه لتتماسك جيدا
وبعدها توضوع في الصحن التقديم.

5. تارت خلية النحل

مطبخ العضوة : نشمية أبو ظبي









المقادير والطريقة

عجينة لعمل خلية النحل (أي عجينة تعتمدينها وأنا استخدمت العجينة الذهبية الرائعة للغالية هند
جبن لحشو العجينة (ويفضل جبن كيري أو جبن لافاش كيري المثلثات(
-2-
للتجميل: في الخلاط
علبة حليب محلى
3جبن كيري
-3-هيرشي سائل
نعمل خلية النحل بالطريقة المعتادة ولكن نرصها في الصحن الخاص بـالتارت
وندهنها وندخلها في الفرن
ونقلبها في صحن التقديم
ندهن الوجه بالخلطة اللي في الخلاط ثم نصنع خطوط بالهيرشي
وبالسكين نعمل خطوط طولية وتقدم .

6. حلا عشا

مطبخ العضوة : سحابة طيف



المقادير والطريقة

الطبقة 1/ باوند كيك بالفانليا نقطعه شرائح ونرصه في الصينية ونسقيةبقليل من ماء الفواكه
الطبقة 2/ نخلط في الخلاط علبة قشطة + ضرف دريم ويب ثم نضعها على الكيك وندخلها الثلاجة لمدة نصف ساعة
الطبقة 3/ علبة منجا + ضرف كريمة نضعها على النار حتى تغلى ونتركها تفتر ثم نصبها على الطبق الثانية ثم نعيدهاالى الثلاجة لحين التقديم وهذه صورة قطعه منه.

7. حلا قهوة بالشعيرية الباكستانية

مطبخ العضوة : أحبكم



المقادير والطريقة

علبتين قشطه وبنفس العلبة تقسمين علبتين سميد،علبتين حليب بودرة،نص العلبة زيت،علبة سكر

ملعقتين صغيره بيكنج بودر،شعيرية باكستانية مكسرة

وعلبة كبيره حليب نستله مركز محلى

نبدا نخلطهم كلهم مع بعض ماعدا الشعيريه وبالصينية وحطي عليها الشعيرية وبعدين

وبعدين طلعتها وصبيت عليها حليب نستلة الكامل

8. حلا بالمكسرات

مطبخ العضوة : ترامبسووو



المقادير والطريقة

علبتين قشطه طبقة بسكوت+طبقة كريم كراميل+طبقة مكونة من التالي(نحط في الخلاط5حبات كيري +نصف علبة حليب نستلة+علبة قشطة+3ملاعق لبن زبادي(

+طبقة من البسكوت نفسه+طبقة من الخليط الابيض السابق+رشة من المكسرات (لوز بجلي مسلوق ومقلي ومطحون+عين الجمل أو القعقع مطحون(

نحط حبة بسكويت داجستيف في قاع الزبدية ونعمل كريم كراميل بالطريقة المعتادة ونصب على البسكوت

طبقة من الخليط على الكريمة طبعا خليتها تبرد شوية بس الوقت الي عملت فيه الخليط قد الكريمة بردت من غير ما دخلها ثلاجة طبقة من البسكويت طبقة ثانية فوق البسكوت من الخليط الابيض

رشة من المكسرات المطحونة على الوجه.

9. حلا كريمة طبقات

مطبخ العضوة : أم ريما



المقادير والطريقة

الطبقة الأولى:علبتين قشطة ،ظرف دريم ويب،ملعقتين او اكثر كاكاو بودره ،سكر حسب الرغبة ، تخلط جميع المقادير مع بعض ثم نضع عليها علبتين بسكويت اولكر مكسر قطع صغيرة تخلط ومن ثم توضع في صينية او توزع في اكواب.

الطبقة التانية: كريم كراميل يعمل بالطريقة العادية، ونضعها في الثلاجه حتى تتماسك الكريمة .

الطبقه الثالثة: نرص طبقه او اكثر حسب الرغبة بسكويت اولكر.

الطبقة الرابعة:علبة قشطة ، ظرف دريم ويب، سكر حسب الرغبة، تخلط جيدا وتوضع على طبقة الطبقة الثالثة.

الطبقة الخامسة: اختاري اللي يعجبك، كريم كراميل يعمل بالطريقة العادية مع اضافة ملعقتين اكل كاكاو بودرة

او (2ظرف كريم كراميل + كاس موية + ملعقتين اكل كاكاو بودرة ،تخلط وتغلى على النار حتى تثقل شوي بس

ونضعها بهدوء و بسرعة على الطبقة الرابعة بسرعة عشان راح تجمد بسرعة وتتكتل.

10. قطايف

مطبخ العضوة : دانة2002



المقادير والطريقة

ك سميد ناعم ،2 كوب طحين معلقة صغيرة خميرة،2 معلقة وسط بيكنج باودر،رشة ملح، ربع كأس سكر،3 ك كبيرة ماء أو أكثر حسب الطحين.



تخلط المقادير وتكون سائله وقابله للصب وفي القلايه نضع مقدار مغرفه صغيره في المقلى الغير قابله للالتصاق تكون النار وسط وحتى ينشف شكلها وتحمر من جهه وحده فقط

هذا بعد التحمير من جه واحده فقط ..نتركها اشوي لانها راح تكون ساخنه جدا

وفي ملاحظه : لا تتركينها مده طويله على النار حتى ماتنشف اطرافها كثير وبعدين ما تلصق يعني من تنشف وتتحمر خفيف شليها من النار واحشيها بالقشطة واقليها وصبي فوقها الشيرة .

11. حلى سميد بالقشطة

مطبخ العضوة : هند



المقادير والطريقة



الطبقة الأولى :نصف كوب سميد،نص كوب سكر ،نص كوب حليب بودرة،3 أكواب ماء ،تخلط على النار وتحرك جيداً حتى يصبح الخليط ثقيلاً ومتماسكاً، ومن ثم يصب في قالب بايركس ويترك قليلاً ليبرد، وبعد أن يبرد سيتماسك معك جيداً ،الآن حضري .

الطبقة الثانية : والتي ستوضع على الوجه، اخلطي 2 قيمر أوقشطة واحد كيس دريم ويب وضعيها فوق الخلطة السابقة وزيني الوجه بالجوز الهند المحمص أو بالفستق ضعيها بالثلاجة لمدة ساعتين وتقدم باردة.

12. ميني تارت

مطبخ العضوة : AREAM2008



المقادير والطريقة

الكمية تكفي 12 قطعة

1كوب طحين جميع الاستعمالات، نص كوب، سكر ناعم، نص كوب زبدة باردة، فانيلا سائلة، رشة ملح، صفاربيضة:

توضع الزبدة في خلاط الفرم وتخلط حتى تصبح هشة مثل الكريمة، يُضاف إليها الطحين ، السكر ، الملح ، مع مواصلة الخلط على الوضع المنقطع لضمان تجانس الخليط جيداً ويخلط حتى يصبح مثل فتات الخبز.يضاف صفار البيض والفانيلا ونواصل الخلط بنفس الطريقة أعلاه حتى تتكون لنا عجينة متماسكة متجمعة في طرف واحد .نخرج العجينة من مكينة العجن وتُخلط باليد حتى تتماسك.توضع العجينة في كيس بلاستيك وتتُرك في الثلاجة مدة نصف ساعة على الأقل تُقسم العجينة إلى أقسام وتوضع في قوالب التارت مع عمل تجويف في وسطها تدخل صينية التارت إلى فرن منخفض الحرارة إلى أن يصبح التارت ذهبي اللون ثم تُخرج.يُحشى بالكسترد ويُزين بالفواكه (استخدمت كيوي + فراولة فقط) يمكن استخدام انوع اخرى من الفواكه المعلبة أو الطازجة ثم طليت الفواكه بالجيلاتين + الماء المغلي (لم يتوفر لدي الجيلاتين بدون نكهة لذلك استخدمت جيلاتين الأناناس وأعطاني نتيجة رائعة ..

13. بسبوسة محشية

مطبخ العضوة : روزااان



المقادير والطريقة

3حبات بيض، 1قشطة،كوب سميد،كوب زيت،نص كوب سكر ،معلقة فانيلا،معلقة بيكنج باودر

6)م حليب بودرة – 2م نشاء – 2كوب ماء - 4م سكر(

تخلط جميع المقادير السابقة ما عدا ما بين الاقواس ثم نضع نصف الخليط في الصينيه وتدخل الفرن لمده 15 دقيقة إلى ان تتحمر الاطراف تخرج من الفرن

تخلط المقادير التى بين الاقواس وتوضع على النار الى ان تصبح سميكه ثم توضع فوق الصينيه ثم نضع باقى الخليط (نضع مقدار نصف فنجان شاى ماء على الخليط لانه يثقل)، ثم ندخلها الفرن ونشعل عليه من الاعلى وننتبه لانها تتحمر سريع ثم نخرجها من الفرن وتشرب شيره خفيفه وندخلها الثلاجه بعد ما تبرد نخرجها وتقطع.

14. معمول سهل وسريع

مطبخ العضوة : حبيبة السعودية





المقادير والطريقة

2 بيضه +نص كوب ماء +نص كوب زيت + شوي ملح وسكر +ملعقه صغيره باكنج بودر +فانيلا +ملعقه كبيره نشاء+ دقيق .
مقادير الحشوه:
تمر+ قرفه +زبده ،ننظف التمر من النوا ثم نعجنهم مع بعض، لين تصبح كذا نخلط جميع المقادير في الخلاط
نصبها في صينيه وندخل عليها الدقيق شو ي شوي لين لما تصبح عجينه متماسكه، وبعدين نفردهاااا ونضع التمر على شكل اسطواني وبعدين نلفها ونقطعها على شكل مائل.

15. تشيز بارد وبدون فرن

مطبخ العضوة : أم ليان



المقادير والطريقة

الطبقة الأولى علبه بسكوت شاهي مطحون مع نص اصبع زبده وملعقتين قشطه او قيمر وتعجنينهم مع بعض وترصينهم في الصينيه

الطبقه الثانيه

في الخلاط سكر كاس صغيير حليب بودره كاس صغيييييييير علبه زبادي علبه جبن كيري ام8حبات ، ملعقه جلاتين متوسطه بدون نكهه) تذوب في ربع كاس ماء ساخن وتضاف لهم وتدخل للثلاجه لتجمد.

على فكره انا ضاعفت الكميه مرتين علشان الطبقه تكون عريضه احلى بعد ماتجمد نضع عليها حشوه الفطاير الحلوه اللي بعلب توت او فراوله حطيت توت ونرجع ندخلها الثلاجه تبرد .

16. كيكة السنيكرز بالرينجو

مطبخ العضوة : شذى 2004













المقادير والطريقة

اشتري باوند كيك علبتين اما بالفانيليا أو الشوكولاتة والشوكلاتة
كرتون بسكويت رينجو الأصابع كريمة كويك ويب هيرشي السئلة
للتزيين:
خمس حبات سنكرز +نصف علبة قشطة +25 جم زبدة تيسح في حمام مائي
قطعي الكيك شرايح
حضري الصينية ذات القاع المتفكك رصي الكيك ثم رصي حبات الرينجو على الجوانب
رشي الهيرشي السايل ويبقى قليل من الرينجو فتتيه ورشيه عليه شوكولاته ثم طبقة كيك
ثم سايل الهيرشي ثم الكريمة وتزبطيها من كل الجهات ثم السنكرز وتدخل الثلاجة لتبرد
وعند التقديم يزين بالهيرشي .

17. كب كيك رائع

مطبخ العضوة : هنـد



المقادير والطريقة



خليط الكيك هذا عملته بالكيك الكراتين (بيتي كروكر) وهو خليط الكاكاو والفانيلا ، لكني لم أتبع الطريقة المكتوبة على الكرتونة : (الأفضل تقليل الماء) هذه طريقتي في عمله في وعاء أخلط (خليط الكيك + 3 أرباع كاس ماء + ثلث كوب زيت + 3 بيضات + فانيلا) . وحضرت قوالب الكب كيك ووضعت بها الأكياس الورقية الخاصة بالكب كيك ،وقمت بتوزيع ثلثي مقدار الكيك بالتساوي في القوالب ،والثلث المتبقي أضفت له (الكاكاو البودرة المتبقي + ثلث بيالة حليب)،وخلطته ومن ثم وزعته بشكل طولي في وسط القوالب. أدخلته الفرن بحرارة 170 مدة 20 دقيقة فقط.

18. بسبوسة

مطبخ العضوة : AREAM2008



المقادير والطريقة

2بيضة، علبة ونص قشطة، ثلاثة أرباع لكأس سكر، كأس جوز الهند ،كأس سميد خشن،معلقة حلى فانيلا،معلقة حلى بيكنج باودر . تخلط جميع المقادير في الخلاط ما عدا السميد لمدة 3دقائق ثم يضاف السميد وتصب في الصينية وتدخل الفرن الى ان تنضج ، ثم تسقى بالشيرة ورشي فستق للزينة.

19. كيكة خفيفة وهشة

مطبخ العضوة : AREAM2008



المقادير والطريقة

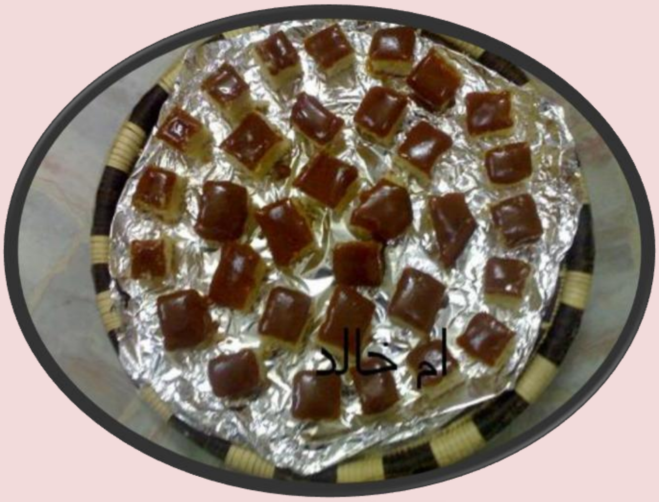
4بيضات،نص كأس سكر،ربع كأس زيت،معلقة فانيلا،كأس دقيق،معلقة بيكنج باودر

الخلطه اللي على الوجه: ربع كاس تمر (يفضل المهروس)نص كأس ماء،نص معلقة قرفة مطحونة(دارسين(

الطريقة: تخلط مقادير الكيكه وتصب في الصينيه نخلط مقادير الخلطه وتصفى من أي حبات تمر لم تنخلط ثم توضع في كيس ترسمين أي شئ تبغينه يعني شبكه وردات مربعات أي شئ.

20. اللبنية

مطبخ العضوة : أم خالد



المقادير والطريقة

كاس ونصف دقيق،كأس جوز هند،2 معلقة بكنج باودر،كأس لبن ،كأس زيت،كأس وربع سكر،3بيضات

في الخلاط حتى تتجانس تماما

وممكن تخلطي بالخلاط السوائل فقط ثم تحركيه مع النواشف

ادخليها الفرن حتى تنضج ثم حمريها من الاعلى زينيها بصلصه التوفي (كاس سكر ضعيه على النار حتى يذوب ويصير لونه بني ثم ضعي عليه علبه قشطه وحركي حتى يتجانس) وممكن ترشين عليها لوز مبشور ضعيها في الثلاجه حتى يبرد التوفي ويتماسك ثم قطعيها وقدميها.

21. أعواد التمر

مطبخ العضوة : السفيرة



المقادير والطريقة

تمر (40 حبة ،كوب بسكوت شاي أولكرمطحون ، واحد علبة قشطة ،نص كوب حليب مركز ومحلى، أعواد أسنان ،كاكاو بودرة.

نضع قليلاً من البسكويت المطحون في طبق التقديم ،وباقي البسكويت نعجنه مع التمر ونكوره ونصفه بالطبق كماهو موضح بالصورة ،نخلط القشطة والحليب النستلة مع بعض وناخذ منه مقدار فنجان القهوة ونتركه جانباً ،والباقي نضعه بحرص فوق التمر كالتالي ،ثم نغرس اعواد الاسنان في كل حبه ثم يوضع في الثلاجة:.

ثم ناخذ باقي الخليط الذي تركناه جانباً ونضع عليه الكاكاو ونخلطه جيداً ثم نضعه بشكل عشوائي على الوجه وزينت فيه الوجه بهذا الشكل ويعاد للثلاجة لمدة ساعة ثم يقدم.

22. كيكة القنفذ

مطبخ العضوة الدماني مع صورة لكيكة أم نونا



المقادير والطريقة

بسكوت اوريوا بسكوت أولكر المحشي

تكسرين البسكويت مع بعض وخلي كميه الاوريوا اكثر من الاولكربشوي وخليهم على جنب

وبعدين حطي بالخلاط ،علبه نستله الكبيره 6 حبات جبن كيري وعلبة قشطة واخلطيها مع بعض ، وبعدين نصبها على البسكوت واخلطيهم مع بعض بالملعقه ، وجيبي زبديه اوصينيه بحيث انك اذا قلبتيها تعطيك نص كوره يعني سلطانية عميقة

وغلفيها ببلاستيك وحطي فيها الخليط ورصيها بقوه عشان تلزق مع بعض، وخليها بالثلاجه لمده ساعه او الين تتماسك وتجمد مع بعض، وخلال هالمده سوي صوص شوكولاته .

ثلاث ارباع كاس ماء-نص كاس سكر مطحون - ملعقه كبيره نشاء - 2ملعقه كبيره شوكولاته بودره - ربع ملعقه زبده

وحركيهم على النار الييييييين يثقل الخليط ، وبعدين طلعي الكيكه من الثلاجه اذا بردت واقلبيها ،واستني لين يبرد الصوص وصبيه عليها وادهنيها كلها بالصوص ، وبعدين جيبي شوكولاتة هيرشي الحبات الصغار وصفيها على الكيكه جنب بعض

واذا انتهيتي رجعيها للثلاجه ،وبعدين حطي بالخلاط.

علبه نستله الكبيره ،6حبات جبن كيري،علبة قشطة واخلطيهم مع بعض، وبعدين نصبها على البسكوت واخلطيهم مع بعض بالملعقه، وجيبي زبديه اوصينيه بحيث انك اذا قلبتيها تعطيك نص كوره يعني سلطانية عميقة ، وغلفيها ببلاستيك وحطي فيها الخليط ورصيها بقوه عشان تلزق مع بعض، وخليها بالثلاجه لمده ساعه او الين تتماسك وتجمد مع بعض

وخلال هالمده سوي صوص شوكولاته ،



مقادير الصوص:

ثلاث ارباع كاس ماء - نص كاس سكر مطحون - ملعقه كبيره نشاء - 2ملعقه كبيره شوكولاته بودره - ربع ملعقه زبده.

وحركيهم على النار الييييييين يثقل الخليط ، وبعدين طلعي الكيكه من الثلاجه اذا بردت واقلبيها ، واستني لين يبرد الصوص وصبيه عليها وادهنيها كلها بالصوص ،وبعدين جيبي شوكولاتة هيرشي الحبات الصغار وصفيها على الكيكه جنب بعض

واذا انتهيتي رجعيها للثلاجه عشان ما تميع.

23. معمول ياخر العقل من 3مقادير بس

مطبخ العضوة : AREAM2008



المقادير والطريقة

اصبع زبدة ،4حبات جبن كيري

تخلط مع بعض الى ان تتجانس ثم يبدا يضاف الدقيق الى ان تتماسك العجينه وتصبح سهلة التشكيل

ثم نبدأ بحشوها بالتمر وتشكيلها في القالب

ترص في صينيه وتدخل الفرن

وممكن ترشين عليها سكر بودرة

24. كيكة التوفو

مطبخ العضوة : فلة uae



المقادير والطريقة

1كوب جوز الهند ،3 بيضات،227 غرام زبدة ،فانيلا،كوب ونص سكر بودرة،كوب سكر

الصوص :1 قشطة، فنجان سكر

نخلط البيض مع السكر و الفانيليا في الخلاط جيدا ، ثم نضيف جوز الهند و نخلط .

نذوب الزبده على نار هادئه ، و نضيف عليها النيدو البودره و نقلب حتى تحمر قليلا ، ثم نضعها على الخليط و نخلطها جيداً . نضع المزيج في صينيه مستطيله و ندخلها الفرن على درجة حراره 180 من الأسفل حتى تحمر الحواف قليلا و تترك الصينيه 10 - 15 دقيقه تقريباً ثم من الأعلى حتى تصبح ذهبية اللون ، وبعدها نتركها في الفرن لتكتسب الحراره و نحضر الصوص أو التوفو في هذه الأثناء . نضع السكر على النار الهادئه جدا حتى تذوب و يحمر لونها قليلا . تحضير التوفو ،نضيف القشطه و نقلب فتره حتى تختفي التكتلات وتصبح سائله خاليه من تكتلات السكر و نضيفها على الكيك ثم نقطعها و تقدم. .

25. حلى الكيك

مطبخ العضوة : زهرة اللوتس



المقادير والطريقة

بيضتين + 2\1 كوب سكر +2\1 كوب زيت + 2\1 كوب ماء + م ص بيكنغ باودر + كوبين بسكويت ماري مطحون + فانيليا.

نخلط المقادير جيداً ، توضع في صينية وتخبز في الفرن، تترك لتبرد تماماً ،ثم نخلط علبة قشطة مع 6 حبات من جبن الكيري..يمكن إضافة القليل من الماء إذا كان الخليط ثقيلاً ، نصب الخلطة على الكيك وتساوى جيدا ، تترك في الثلاجة حتى تتماسك ،نضع علبة النوتيلا في حمام مائي حتى تصبح سائلة نوعاً ما.

ثم نصبها على الطبقة البيضاء الباردة ثم نزينها بالفستق..أو أي نوع مكسرات تحبينه.

26. بسكوت صغير ويهبل

مطبخ العضوة: aream2008



المقادير والطريقة

شكولاته الكوكيز من هيرشي ، 1حليب مكثف ومحلى كبير، 3/4كاس زبدة ، كأسين بسكويت شاي مطحون(امكن تحتاجين اكثر او اقل على حسب العجين)

ملعقه شاي فانيليا: اخلطي جميع المقادير مع بعض(ما عدا الشكولاته الكوكيز)وتكور وترص في صينيه مدهونه

اخبزيها في فرن حار لمدة 6 دقائق فقط ،بعد ذلك اغرس في مركز كل حبه شكولاتة كوكيز واتركيها تبرد وقدميها مع القهوة .

27. كنافة بالقشطة

مطبخ العضوة : أم نونا



المقادير والطريقة

تفركي الكنافه بالزيت
تخلطي جبنة فيلادلفيا +قشطه
تبلي الملعقه بمويه وتدهني الخلطه
وبالفرن لمده 20 دقيقه الى 30
وصبي الشيره حاااااااااااره ورجعيها بالفرن الحار شوي بس.

28. كيكة ريش الطاووس

مطبخ العضوة: aream2008



المقادير والطريقة

اولا نخفق 4 بيضات + ملعقة فانيليا + كاس وربع سكر الى ان يصير لون البيض ابيض

ثانيا نضيف 4/3 كاس زيت ونستمر في الخفق ثم نضيف كاس حليب دافئ

ثالثا ننخل 2كاس دقيق + 3ملغقة كاكاو بودرة + 2ملعقه بيكنج باودر + رشه ملح

رابعا نبدا نضيف شوي من الدقيق ملعقه ملعقه الى ان يختلط الدقيق تماما ثم توضع في الفرن الى ان تستوي

خامسا الخلطه

علبه قشطه + كيس دريم ويب + كريم كراميل + بسكوت تويكس

تخلط في الخلاط وتصب على الكيكه

ثم ناتي للريش هههههههه



علبه قشطه + دريم ويب

ثم ناخذ منه مقدار 2ملعقه هذا اللون الابيض

ثم نضيف شوي كريم كراميل وناخذ مقدار 2ملعقه هذا اللون الاصفر

ثم نضيف على الباقي كاكاو بودرة وهذا الشكولاته

نضع كل لون في كيس ونبدا نخطط بالتناوب على شكل دوائر

اول البيض ثم الاصفر ثم الشكولاته الى ان نصل الى منتصف الكيكة

ثم نسحب بالسكين الى مركز الدائرة ويطلع الشكل زي ريش الطاووس
وندخلها الثلاجه الى ان تبرد.

29. قررة قادر

مطبخ العضوة : سمارة



المقادير والطريقة

الطبقة الأولى: طبقة السكر المحروق
نصف كاسة سكر نحرقه على النار ونوزعة في الصينية
الطبقة الثانية: طبقة كريم الكراميل:
2بيضة + نصف كاسة سكر مع كاستين حليب بودرة مع ملعقة فانيليا مع كاستين ماء
نخلط الجميع بالخلاط ثم نصبهم فوق طبقة السكر المحروق
الطقة الثالثة: طبقة الكيك ، 2بيضة + ملعقة فانيليا صغيرة مع نصف كاسة سكر مع نصف كاسة زيت نباتي مع ملعقة كاكاو كبيرة مع نصف كاسة حليب سائلة مكثفة مع 2 ملعقة بكم باودر صغيرة
نخلط جميع هذه المقادير في نفس الخلاط ثم نصبها في وعاء عميق ونخلط معها كاسة طحين واحدة
ثم نوزعهم بعناية وانتظام فوق طبقة الكريم كراميل
نأتي بصينية أكبر من الصينية التي وضعنا فبها الطبقات الثلاث ونعبئها بماء ساخن ونضع فيها الصينية ثم نضعها بالفرن يجب مراعاة عدم إكثار الماء الساخن لأنه عندما يفور بالفرن نتفادى عدم دخوله لداخل صينيةالكيكة ونتركها تقريبا ساعة على نار هادئة.وبعد ان تستوي نضعها بالبراد وقبل التقديم بنصف ساعة نخرجها من البراد ونتركها قليلاً قبل قلبها على صينية أكبر ثم نقطعها.

30. مهلبية الكاكاو

مطبخ العضوة : هند



المقادير والطريقة

3أكواب حليب
3/4كوب سكر نقي
3ونصف ملعقة طعام نشا (دقيق ذرة)
3ملاعق طعام كاكاو بودرة
ملعقة شاي ماء ورد (لم أضفها)

31. كيك الجالكسي

مطبخ العضوة : أم نونا



المقادير والطريقة

علبة كيك بالشكولاتة تقطعينه وتصفينه بالصينيه وتشربيه بحليب حار ونسكافه

تسوي حمام مائي 2 جالكسي، تخلطين بالخلاط اي خلاط تبغين
2قشطه + 2 دريم 1 علبه نستله صغيره وتخلطينهم مزبووووط و
تصبين الجالكسي عليهم، تطحنين بسكوت شاهي و
تصبي البسكوت على الخليط، وقلبيهم الين مايصيرو ناعمين ،وحطيهم بالخلاط وممكن تحطي حليب مركز ومحلى،وصبيهم على الكيك وقدميه.

(تم بحمد الله وعونه)



جمع أختكم في الله نعومة 84

لا تنسوني من صالح دعائكم

ما شاء الله لا قوة إلا بالله





يرجى مرعاة عدم استخدام المنتجات الأمريكية والدنماركية